



DEGUSTAZIONI

Piemonte – I Ruchè di Montalbera



di **Paolo Valente** pubblicato il 14 maggio 2022

Franco Morando è una persona determinata, nella vita e sul lavoro. Ed è così che gestisce **Montalbera**, l'azienda di famiglia che tra Langhe e Monferrato coltiva, in 110 ettari, i vitigni tipici del territorio. Laureato in giurisprudenza, è da sempre attento all'estetica e al bello in tutte le sue forme. A soli 26 anni gli viene affidata la conduzione dell'azienda Montalbera di cui ha la responsabilità a tutto tondo.

Crede fortemente nelle potenzialità del Ruchè, vera e propria eccellenza del territorio di Castagnole Monferrato, una varietà a bacca rossa caratterizzata dalla spiccata aromaticità.

Montalbera dedica una grande attenzione a questa varietà tanto da essere divenuto il leader incontrastato di mercato per la produzione di **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG**. L'azienda è stata promotrice di una ricerca per tracciare il patrimonio genetico del vitigno che ha confermato come il Ruchè sia un vitigno autoctono al 100% e possa essere collocato tra i varietali che fanno grande la viticoltura italiana.

Ed è proprio all'interno di questo quadro che oggi Montalbera aggiunge alla sua gamma un'altra etichetta di Ruchè: "**Limpronta**," una Riserva. Diventano quindi tre le espressioni di questo vitigno, ognuna con una sua identità e frutto di differenti tecniche produttive.



Il Ruchè **La Tradizione** matura in acciaio, **Laccento** vede il 20% delle uve surmature in pianta e matura in acciaio. La Riserva **Limpronta** invece evolve per un anno in botti francesi e rimane lungamente in bottiglia prima di essere messa in commercio.

È proprio Franco Morando che commenta il nuovo prodotto *"In Montalbera, ogni anno, cerchiamo di interpretare al massimo ogni vendemmia e dargli il giusto equilibrio e considero il Ruchè Riserva Limpronta l'ultimo dei nostri gioielli. Come Montalbera siamo stati i fautori della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè avvenuto nel 2013 in cui si è parlato della novità della menzione Riserva e tra le prime cantine a sperimentare gli affinamenti in legno del Ruchè per liberare la capacità espressiva di un vitigno che ha molte sfaccettature e grandi potenzialità"*.

Ma con le uve Ruchè, Franco Morando non si limita a fare vino secco, produce anche un passito da uve stramature e una grappa.

Oltre a tutto questo, anche una recente novità che esula dal panorama viticolo tradizionale: Laccento Craft Beer, una birra ambrata di stile IGA (Italian Grape Ale) ovvero caratterizzata dalla presenza di uva. Malto d'orzo e luppolo fermentano per dieci giorni in serbatoi di acciaio, viene poi aggiunto il 2,5% di vino e dopo 30 giorni di maturazione la birra è pronta per essere imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione. Una birra dai profumi di frutta candita che al palato risulta dolce ma non stucchevole, potente ma equilibrata, con un retrogusto leggermente amarognolo.



Ritornando ai vini, ecco la degustazione delle ultime annate in commercio.

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2020 Laccento

80% vendemmiato a maturazione ottimale, 20% in sovrasmaturazione. Vinificazione e affinamento in acciaio.

Dal colore rosso rubino con accenni ancora porpora. Intenso il naso che gode del leggero appassimento delle uve per mostrare note morbide e speziate. Frutti rossi in confettura. In bocca è persistente, dalla buona freschezza, succoso e vellutato con piacevoli ritorni di agrume.

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limpronta

Vendemmia manuale, maturazione in botti di rovere francese per 12 mesi e poi ancora altri 12 mesi in bottiglia. Produzione 5000 bottiglie.

Un vino dal colore rosso rubino che tende al granato con un olfatto di grande impatto: spezie e note balsamiche in bella mostra accompagnano i sentori di piccoli frutti rossi maturi. In bocca è di ottima struttura e persistenza. In finale ritorna la frutta rossa. Buona la freschezza garantita dalla presenza, in assemblaggio, del 10% di uve Barbera.



<https://vinodabere.it/piemonte-i-ruche-di-montalbera/>